



Idun Sammalt ekstra, sekk 20 kg (kun i produksjon)

Skal benyttes til brød, boller og rundstykker (Kategori 7.1) jf vedlegg 2 i Forskrift om tilsetningsstoffer til næringsmidler. Bakehjelpemiddel for grove og tunge brødtyper, rundstykker, fiberknekkebrød etc. Gir økt volum, bedre holdbarhet, mindre smuling og forbedrede fryse-/tineegenskaper. Kan også anvendes i tyngre bakverk som hvetekaker, julekaker etc.

Varenummer: 12572 | EPD-nummer: | GTIN: 07072130057882



PRODUSENT:
Idun Industri AS

VAREMERKE:
Idun Industri

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 220 94 848
kundeservice@idun.no
www.idun.no/

**301 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra Idun Industri**

Ingredienser

HVETEGLUTEN, sukker, **HVETEMEL**, stabilisator (E 412*), emulgator (E 472e*), melbehandlingsmiddel (E 300*, xylanase, amylase)*
Quantum satis,

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Hvete	●	
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk		●
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

● Ja = ingrediensen inngår i oppskriften

● Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	1 674,00 g/ 399,00 g
Fett	7,70 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	4,40 g
- Enumettede fettsyrer	4,40 g
Karbohydrat	35,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	21,10 g
Kostfiber	5,30 g
Protein	44,30 g
Salt	0,60 g
Vann	5,80 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Ophavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	12572
EPD-nummer	
GTIN	07072130057882
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	24.03.2021
Oppdatert dato	09.03.2026

Oppbevaring

Temperatur, min	4 grader (C)
Temperatur, max.	20 grader (C)
Holdbarhet, total	350 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	0 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	0 dager
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	0 dager

